

Cuvée Audace N°3



VIN ORANGE

Ce **vin orange bio** en **Vin de France**, issu de **Muscadelle** et **Sauvignon**, provient de sols **argilo-calcaires**. Élevé **4 mois** en **demi-muids**, il révèle des notes de **fleurs**, **pain brioché** et **fruits confits**. Sa bouche saline et structurée accompagne **cuisine exotique**, **viandes blanches**, **soupe de poissons** et **légumes grillés**.



Sols : Argilo-calcaires, Boulbène



Cépages : Muscadelle, Sauvignon



Élevage / vinification : Demi-muids



Vue

Robe jaune doré aux reflets orangés, limpide et brillante, typique des vins orange.



Nez

Notes florales élégantes, touches de pain brioché et arômes de fruits confits.



Bouche

Structure tannique délicate, expression minérale et finale saline, équilibre entre ampleur et fraîcheur.



75 CL

13,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
14-15°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec viandes blanches, curry d'agneau, cuisine exotique, soupes de poissons et légumes grillés.



Viandes blanches



Poissons



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Audace N°3

Élaborée au **Château d'Escabes**, l'**Audace N°3** est un **Vin Orange bio** qui associe Muscadelle et Sauvignon pour une cuvée rare, expressive et structurée.

Une identité singulière dans la collection Les Audacieux

Un vin orange audacieux et historique

La cuvée **Audace N°3** s'inscrit dans la collection « Les Audacieux », dédiée aux créations les plus ambitieuses du domaine. Ce vin orange reprend une **méthode ancestrale** née en Géorgie il y a plus de 8000 ans : vinifier des raisins blancs comme des rouges, par **macération pelliculaire**. Ce procédé confère à la cuvée sa teinte ambrée et sa structure unique, à la croisée entre vin blanc et vin rouge.

Muscadelle et Sauvignon en parfaite synergie

L'assemblage associe à parts égales **Muscadelle (50 %)** et **Sauvignon (50 %)**. La Muscadelle apporte finesse florale et complexité aromatique, tandis que le Sauvignon exprime vivacité et fraîcheur. Ces cépages, précoces à la vendange, offrent un potentiel aromatique intense et une belle aptitude à la garde.

Une viticulture biologique respectueuse du terroir

Une approche engagée et certifiée

Depuis 2021, le vignoble est **certifié Agriculture Biologique**. L'entretien mécanique, l'enherbement spontané et l'usage d'engrais organiques favorisent la biodiversité et la vitalité des sols. Cette démarche respectueuse se reflète dans la pureté et l'énergie des cuvées de la gamme « Les Audacieux ».

Vendanges précoces et tri méticuleux

Les raisins destinés à l'Audace N°3 sont récoltés en premier, car ils arrivent plus tôt à maturité. La vendange se déroule dans la fraîcheur matinale pour préserver les arômes. Seules les baies les plus saines et concentrées sont conservées, garantissant une base qualitative pour ce vin orange d'exception.

Une vinification originale et un élevage soigné

Macération pelliculaire et fermentation naturelle

La spécificité du vin orange réside dans la **macération des raisins blancs avec leurs peaux**, comme pour les vins rouges. Ce procédé permet d'extraire pigments, tanins et arômes, donnant à l'Audace N°3 sa **couleur orangée lumineuse** et son profil aromatique unique. La fermentation se fait avec les levures indigènes, respectant l'identité du terroir.

Élevage en demi-muids et mise en bouteille

Après fermentation, le vin est élevé **quatre mois en demi-muids de 600 litres**. Cet élevage doux affine la structure tannique et apporte de la complexité sans masquer l'authenticité du fruit. La mise en bouteille a lieu après cet affinage, livrant une cuvée prête à séduire tout en conservant un bon potentiel de garde.

Une dégustation marquée par l'originalité

Profil sensoriel entre force et délicatesse

La **robe** jaune d'or aux reflets orangés est limpide et brillante. Le **nez** s'ouvre sur des notes florales raffinées, de **pain brioché** et de

fruits confits. En **bouche**, la structure se distingue par des tanins légers mais présents, une trame minérale et une finale légèrement saline. L'ensemble combine ampleur, fraîcheur et élégance.

Accords gastronomiques variés et surprenants

Grâce à sa texture atypique, l'Audace N°3 accompagne une grande diversité de plats :

- des **cuisines exotiques** comme un curry d'agneau ou des plats épicés,
- des **viandes blanches** rôties ou mijotées,
- des **soupes de poissons** ou des plats méditerranéens à base de légumes grillés,
- mais aussi des **apéritifs sophistiqués** et des fromages affinés.

Servi entre **14 et 15 °C**, ce vin orange exprime toute sa complexité.

Reconnaissance et positionnement

Un vin orange rare et recherché

L'**Audace N°3** est une cuvée rare, qui témoigne de l'ouverture du domaine à l'expérimentation et à la modernité. Sa singularité en fait un vin apprécié des amateurs curieux et des sommeliers en quête d'originalité.

Une reconnaissance croissante sur les marchés export

Présentée lors d'événements professionnels comme **Tastin'France** et dans des salons dédiés aux vins bio, cette cuvée attire l'attention à l'international. Elle s'inscrit dans la tendance actuelle des vins orange, portée par le mouvement des vins naturels et l'intérêt pour les méthodes ancestrales.